



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ODBORNÁ EXKURZE ŽÁKŮ 3. G - OBOR KUCHARĚ - ČÍŠNÍK

01.06.2012 - [Karel Milička](#)

Ve středu 23. května 2012 se uskutečnila odborná exkurze ve firmě R. Jelínek, světoznámého výrobce destilátů a likérů, která byla pořádána v rámci projektu OP VK - prioritní osa 1 - oblast podpory 1. 1. - číslo výzvy 01 pod názvem CZ.1.07/1.1.38/01.0015 INOVAČNÍ TECHNOLOGIE V ODBORNÝCH PŘEDMĚTECH A ODBORNÉM VÝCVIKU UMĚLECKÝCH ŘEMESEL A OBORŮ GASTRO.

Žáci byli nejprve seznámeni s **historií firmy** založené již v roce 1893, a to nejprve krátkým filmem a potom i návštěvou malého firemního muzea. Pak již byla exkurze vedena odborně od pracovišť, kde se **přijímá ovoce ke zpracování**. Žáci byli informováni, že firma má své vlastní sady, ale nakupuje ovoce od dalších pěstitelů u nás i v cizině. V **kvasírně** byli seznámeni s procesem kvašení, kdy dochází k přeměně cukrů v alkohol. V **palírně** se seznámili s několika druhy destilačních zařízení, nejmodernější z nich umožňuje až **trojí destilaci**. Další návštěva patřila místům, kde **lihoviny dozrávají**. Whisky dozrává stále ještě v **dřevěných sudech**, ale další destiláty jsou uloženy již v **kovových nádržích**. Dřevěné sudy dnes slouží už jen na demonstraci dřívější produkce.

Prohlídka byla zakončena v **podnikové prodejně**, kde je nabízen celý sortiment firmy i jejích poboček.

Exkurze doplnila výuku o výrobě lihovin, učiva 2. ročníku předmětu **Potraviny a výživa** a seznámila žáky s novými metodami výroby (např. s destilačním zařízením na trojí destilaci, moderními nádržemi pro zrání destilátů a také kvalitními kontejnery na přepravu ovoce).

Byla také přispěním k rozšíření odborných znalostí předmětu **Stolníčení**, zvláště pak k obhajobě samostatné odborné práce při volbě a zařazení digestivů v menu.

Pořízené fotografie pak také přispějí k **inovaci výuky dalších ročníků** v obou již uvedených předmětech.

Čtenost článku: 4

<< [zpět](#)

